

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles

Retrouve les personnages de la
TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"



Les repas de vos enfants sont
élaborés sur place à partir de
produits frais favorisant
l'origine locale et régionale.



La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)





Sont proposés :
Chaque semaine,
des fruits ou légumes **BIO**
Chaque mois,
1 repas complet **BIO**

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de
confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

Repas producteurs locaux

	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>
	CAROTTES RAPEES BIO (LOCAL)	PASTEQUE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RADIS ROSES (LOCAL) AU BEURRE	MACEDOINE MAYONNAISE
	HAMBURGER (BŒUF ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE VOLAILLE (FRAIS) AUX CHAMPIGNONS	PATES BIO	SAUTE DE PORC (FRAIS LOCAL) AUX OLIVES	POISSON DU JOUR
	Frites	POELEE DE COURGETTES (FRAIS)	A LA BOLOGNAISE	POELEE DE LEGUMES MAISON (LOCAL)	RIZ BIO PILAF
	SAMOS	EMMENTAL	YAOURT	FROMAGE D'AQUITAINE	 BRIE
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	MINI CHOU AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

* ESCALOPE DE VOLAILLE

Menus validés en commission le mercredi 28 juin.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.